Sumário

Introdução

Parabéns pela escolha da Panificadora *Prime* Britânia.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, ler atentamente as recomendações a seguir.

A Panificadora *Prime* Britânia é muito fácil de ser utilizada e oferece variadas opções de receitas. Entretanto, é importante ler o Capítulo "UTILIZANDO SUA PANIFICADORA *Prime* BRITÂNIA", para o sucesso das receitas.

O Manual de Instruções não deve ser descartado; ele deve ser guardado para eventuais consultas.

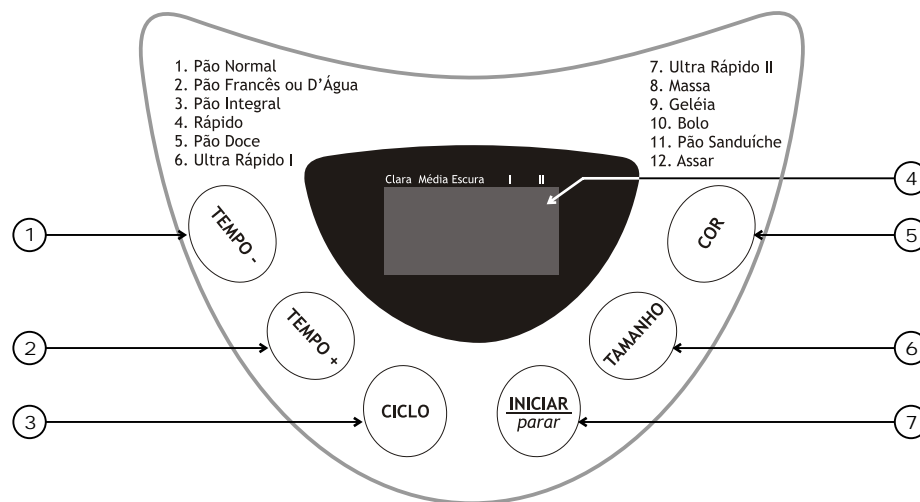
Conhecendo os componentes

Instruções importantes de segurança

•Verificar se a tensão (voltagem) do aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada.
•Evitar acidentes. Após desembalar sua Panificadora *Prime* Britânia, manter o material da embalagem fora do alcance das crianças.
•Manter o produto fora do alcance das crianças, especialmente quando ele estiver sendo utilizado ou quando ele ainda estiver quente. Dessa forma, evita-se queimadura.
•Não utilizar o produto ao ar livre.
•Não ligar a Panificadora *Prime* Britânia sobre superfícies empoçadas de líquidos.
•Evitar o risco de choque elétrico. Não tocar no cordão elétrico com as mãos molhadas.
•Para a proteção contra choques elétricos e outros acidentes, não imergir o aparelho, o plugue, o cordão elétrico na água nem em outro líquido.
•Jamais deixar o cordão elétrico em um local onde uma pessoa possa tropeçar.
•Não bloquear nenhuma das saídas de ventilação.
•Desconectar o plugue do aparelho antes de iniciar a limpeza.
•Não ligar o produto em tomadas elétricas sobrecarregadas com outros produtos elétricos em funcionamento. A sobrecarga poderá danificar os componentes e provocar sérios acidentes.
•Não utilizar a Panificadora *Prime* Britânia com cordão elétrico, plugue e outros componentes que estejam danificados. Não tentar desmontar nem consertar o produto. A substituição de alguma peça danificada somente será feita por meio de uma *Assistência Técnica Autorizada* Britânia.
•A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

Conhecendo sua Panificadora *Prime* Britânia

A Panificadora *Prime* Britânia é composta por um amplo *display* e por 6 botões de programação, conforme descrição abaixo:

1 / 2.TEMPO – Utilizar esses botões para programar a hora em que o pão estiver pronto. Esta função retarda o preparo em até 13 horas. Utilizar os botões "TEMPO -" para reduzir o tempo e "TEMPO +" para aumentar o tempo de programação.

3.CICLO – Tem a função de selecionar o ciclo indicado para cada tipo de pão. Usar a programação indicada nas receitas em preparo. A opção de programação muda a cada vez que o botão "CICLO" for pressionado (após um curto sinal sonoro). O número correspondente ao programa será mostrado no *display*. Por exemplo: Normal é 1; Francês é 2; Integral é 3.

4.*DISPLAY* – O *display* contém todas as informações para a programação da Panificadora *Prime* Britânia, tais como:

- A cor selecionada do pão: clara, média, escura.
- Tamanho do pão: I (450 g e 600 g) e II (900 g a 1200 g).
- Opção de programação selecionada: há 12 opções.
- Tempo em que o pão estará pronto em contagem regressiva. Exemplo: se o *display* indica 1:30, significa que o pão estará pronto em uma hora e trinta minutos.

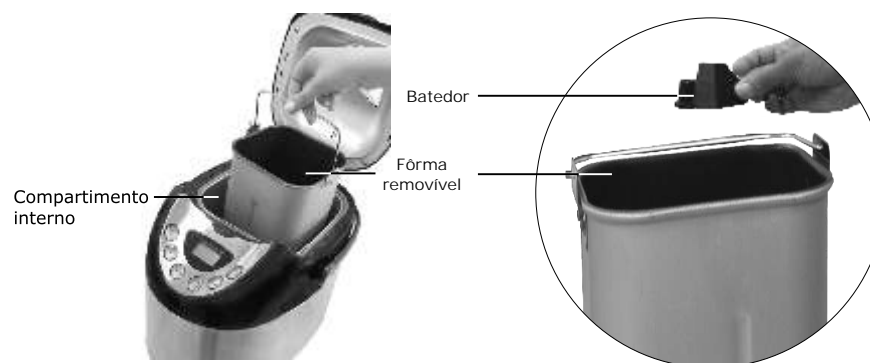
5.COR – Este botão serve para selecionar a cor do pão de preferência do usuário. Escolher as posições clara, média ou escura. A seleção de cor de pão muda a cada vez que o botão "COR" for pressionado (após um curto sinal sonoro). A seleção escolhida é mostrada no *display*.

6.TAMANHO – São duas opções para quatro tamanhos de pão: Opção I (450 g e 600 g) e Opção II (900 g a 1200 g). A seleção de tamanho de pão muda a cada vez que a tecla "TAMANHO" é acionada.

7.INICIAR/PARAR – Utilizar este botão para ligar e desligar a Panificadora *Prime* Britânia. Para ligá-la basta um breve toque. Para desligá-la, pressionar o botão por aproximadamente 2 segundos até ouvir um sinal sonoro.

Colocando e removendo a fôrma de pão

Inserção: colocar a fôrma de pão pressionando-a ligeiramente e girando-a no sentido horário até que ela fique na posição correta.
Remoção: remover a fôrma de pão pressionando-a ligeiramente e girando-a no sentido anti-horário, até que seja possível retirá-la.

Obs.: Utilizar luvas térmicas.

Ciclos de programação

São 12 as opções de ciclos que se pode escolher conforme indicado na receita:

1.PÃO NORMAL: É o mais utilizado porque tem um ótimo resultado para quase todas as receitas de pão. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento e assa em um tempo de preparo de 3h para pães de (900 g a 1200 g) e 2h53 para pães de (450 g e 600 g).

2.PÃO FRANCÊS OU D'ÁGUA: Usar esta opção para fazer pão com uma casquinha mais crocante tipo pão francês. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento e assa em um tempo de preparo de 3h50min.

3.PÃO INTEGRAL: Para preparar pães com farinhas integrais que levam mais tempo para crescer. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento e assa em um tempo de preparo de 3h40min.

4.RÁPIDO: Esta opção é ideal para o preparo de pães rápidos, conforme receita escolhida. Prepara a massa, aguarda o crescimento e assa em um tempo de 1h40min.

5.PÃO DOCE: É um ciclo indicado para receitas que levam grandes quantidades de açúcar, gordura ou proteínas. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento e assa em um tempo total de preparo de 2h55min.

6.ULTRA RÁPIDO I: Indicado para preparo de pães rápidos de 600 gramas, conforme receita escolhida. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento e assa em um tempo total de preparo de 0h58min. (Neste ciclo a programação com o timer não é aplicável).

7.ULTRA RÁPIDO II: Indicado para preparo de pães rápidos de 900 gramas, conforme receita escolhida. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento e assa em um tempo total de preparo de 0h58min. (Neste ciclo a programação com o timer não é aplicável).

8.MASSA: Utilizar este ciclo para preparar a massa de pizza ou de pães que não serão assados na Panificadora *Prime* Britânia. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento, porém não assa. Tempo total de preparo: 1h30min.

9.GELÉIA: Usar este ciclo para preparar geléias. Ver as receitas sugeridas nas páginas 49 e 50. Esta opção prepara e cozinha a geléia, em um tempo total de preparo de 1h20min.

10.BOLO: Ideal para preparo de bolos. Esta opção prepara a massa e assa, em um tempo de 2h50min. Deve ser utilizado fermento químico.

11.PÃO DE SANDUÍCHE: Indicado para preparar pães com a casca mais fina e macia. Esta opção prepara a massa, aguarda o crescimento e assa em um tempo total de preparo de 3h00.

12.ASSAR: Somente assa pão ou bolo em um tempo total de 1 hora.

Nem todas as opções estão disponíveis para todos os ciclos da Panificadora *Prime* Britânia. Ver a tabela na página seguinte:

CICLO	SELEÇÃO DE COR	SELEÇÃO DE TAMANHO	SELEÇÃO DE TIMER
1. Pão Normal	Sim	Sim	Sim
2. Francês ou d'água	Sim	Sim	Sim
3. Integral	Sim	Sim	Sim
4. Rápido	Sim	Não	Sim
5. Pão doce	Sim	Sim	Sim
6. Ultra rápido I	Sim	Não	Não
7. Ultra rápido II	Sim	Não	Não
8. Massa	Não	Não	Sim
9. Geléia	Não	Não	Sim
10. Bolo	Não	Não	Sim
11. Pão Sanduíche	Não	Sim	Sim
12. Assar	Não	Não	Sim

Cuidados antes da primeira utilização

•Retirar a fôrma da Panificadora *Prime* Britânia, girando-a levemente em sentido anti-horário até desencaixá-la.
•Lavar a fôrma e o batedor usando uma esponja macia e detergente neutro. Enxaguar e secar.
•Limpar o compartimento interno com um pano macio para remover pó e restos da embalagem.
•Untar a fôrma de pão, ajustá-la no compartimento interno pressionando-a ligeiramente e girar no sentido horário, até que ela fique encaixada.
•Ligar a Panificadora por 5 minutos na opção de função 12 "ASSAR", conforme a seqüência abaixo:

1.Ligar o aparelho na tomada.
2.Pressionar o botão "CICLO" até aparecer o número 12 (ASSAR) no *display*. O tempo desta programação é de 1:00h. Como a Panificadora *Prime* Britânia deverá funcionar por 5 minutos, desligá-la quando o *display* marcar 0:55, pressionando o botão *Parar*.
3.Deixar o produto esfriar por 20 minutos e repetir novamente a operação.
4.Após esfriar por 20 minutos, o produto estará pronto para utilização.

Nas primeiras utilizações poderá haver cheiro de queimado, o que é uma característica normal das resistências elétricas. O cheiro desaparecerá com o uso do aparelho.

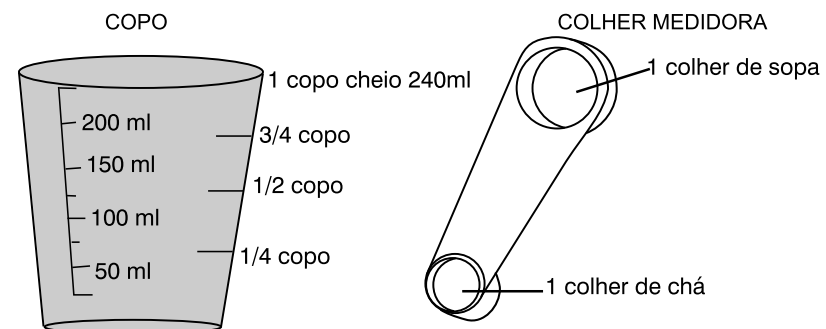
Tabela de conversão de medidas

ml	Copo(s) Xícara(s)	Colher(s) de Sopa	Colher(s) de Chá
240	1	16	48
210	7/8	14	42
180	3/4	12	36
150	5/8	10	30
120	1/2	8	24
90	3/8	6	18
60	1/4	4	12
30	1/8	2	6

ml	Copo(s) Xícara(s)
160	2/3
80	1/3

Instrumentos medidores

Um copo medidor e uma colher dosadora acompanham a Panificadora *Prime* Britânia. Se for mais prático, usar outros instrumentos de medidas com a ajuda da Tabela de Conversão de Medidas.

Ao medir líquidos, colocar o copo sobre uma superfície plana e observar o líquido na altura dos olhos para ter certeza de que as quantidades estão corretas.

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.

Utilizando sua Panificadora *Prime* Britânia

Conferir os passos a seguir para o sucesso de suas receitas:

1.As Peças

Para começar o preparo, reunir as peças necessárias: Panificadora *Prime* Britânia, fôrma, batedor, instrumentos de medidas.

2.A Fôrma

Remover a fôrma da Panificadora *Prime* Britânia, girando-a levemente em sentido anti-horário até desencaixar. Lavar a fôrma usando uma esponja macia e detergente suave. Enxaguar e secar.

3.O Batedor

Encaixar o batedor na fôrma de assar. Não colocar a fôrma na Panificadora *Prime* Britânia. Os ingredientes devem ser postos na fôrma de assar ainda fora da Panificadora *Prime* Britânia para se evitar que os ingredientes caiam e sujem o forno.

4.As Medidas

Utilizar sempre as medidas exatas para obter sucesso em todas as receitas (ver página 09 Tabela de Conversão de Medidas e Instrumentos Medidores).

Ao medir ingredientes secos, o segredo para se obterem as quantidades exatas é não pegar a farinha diretamente com o copo. Encher o copo com uma colher, ultrapassando a altura da borda e bater com a colher do lado do copo para retirar as bolhas de ar que se formam dentro da farinha. Remover o excesso com uma espátula.

5.Os Ingredientes

Usar sempre ingredientes frescos e de boa qualidade. Colocar todos os ingredientes na fôrma, seguindo sempre a ordem indicada na receita:

- Primeiro, colocar os líquidos
- Em seguida, os sólidos
- Por último, adicionar o fermento

DICAS IMPORTANTES:

- Os ingredientes muito quentes ou muito gelados alteram o crescimento da massa e o resultado da receita.
- Para alcançar os melhores resultados, os ingredientes devem estar todos aproximadamente a 23ºC.
- O fermento não deve ter contato com a água nem com o sal. Colocá-lo no meio da farinha, fazendo um "buraco" na mistura (massa). Observar a data de validade dos ingredientes, especialmente do fermento e da farinha.
- As temperaturas muito baixas ou muito altas podem afetar o crescimento do pão. Utilizar a Panificadora *Prime* **Britânia** em ambientes com temperatura entre 20 e 27ºC.

6. Preparando uma receita

Usar esta receita para fazer o primeiro pão com a Panificadora *Prime* **Britânia.** Medir os ingredientes com atenção.

Pão Branco Tradicional
(Ciclo Normal ou Sanduíche)

Para pães de 900 gramas
1 ⅓ copo de água (320ml)
1 ½ colher (sopa) de margarina
1 ½ colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
4 colheres (chá) de leite em pó
4 copos de farinha de trigo especial (960ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco

Para preparar outras receitas consultar Manual de Receitas a partir da página 18.

7. Colocando a fôrma na Panificadora

Após colocar todos os ingredientes, ajustar a fôrma na Panificadora *Prime* **Britânia**, fixando-a e girando-a em sentido horário até se encaixar. Fechar a tampa.

8. Programando

Quando se ligar a Panificadora *Prime* **Britânia** à tomada, o *display* acenderá e emitirá um ruído.

Escolher o ciclo indicado na receita a ser preparada, no caso o Ciclo "Normal". Pressionar o botão "Opções" até que o número correspondente ao ciclo recomendado na receita apareça no *display* (1 para esta receita).

Selecionar o tamanho do pão: pressionar o botão "Quantidade de Massa" e escolher 900 g (para esta receita).

Selecionar também o ponto de preparo do pão, através do botão "Cor" (que determina a cor da casca: pão Claro, Médio ou Escuro) .

Pressionar o botão "Iniciar/Parar". A Panificadora *Prime* **Britânia** vai começar a preparar o pão.

9.Início do preparo

Ao ligar a Panificadora *Prime* **Britânia**, ela iniciará o preparo. O *display* mostrará a contagem regressiva de 3 horas até o pão ficar pronto. Ver o que vai acontecer durante o preparo:

De 3:00 a 2:50 - Os ingredientes são misturados
De 2:50 a 2:30 - A massa descansa pela primeira vez
De 2:15 a 1:55 - A massa descansa e cresce um pouco
A 1:55 - O ar é retirado da massa (30 segundos)
De 1:55 a 1:00 - A massa cresce pela última vez
De 1:00 a 0:00 - O pão é assado
A 0:00 - Haverá ruído de *bip* várias vezes, para avisar que o pão está pronto!

10 .Término do preparo

Quando o pão estiver pronto será ouvido o ruído de um *bip* e o *display* mostrará 0:00.

A **Britânia** recomenda que se retire o pão logo depois de se ouvir o *bip* final para que o pão fique mais saboroso, crocante e fresquinho. Se o pão não é retirado ao término da operação, não há problema. A Panificadora *Prime* **Britânia** mantém o pão quente por uma hora depois do seu término.

Utilizando um pano ou luvas térmicas, segurar a fôrma virada para baixo e balançar até que o pão se solte.

11. Após o preparo

Deixar o pão descansar por uns 15 minutos antes de cortá-lo.
Para o preparo de outra fornada, deixar a tampa da Panificadora *Prime* **Britânia** aberta e aguardar 20 minutos até que ela esfrie antes de ligá-la novamente. Depois de usar, retirar a Panificadora *Prime* **Britânia** da tomada elétrica.

Programando com o *Timer*

O *Timer* permite que se programe a hora em que o pão estará pronto, retardando o preparo em até 13 horas. É ideal para se obter pão quentinho ao acordar ou ao voltar do trabalho. Para calcular o tempo, deve-se estar atento ao horário em que o pão ficará pronto. O *display* mostrará sempre quantas horas faltam para o término do processo.

1. Colocar todos os ingredientes na fôrma de assar. Para utilizar o *Timer*, é fundamental o usuário respeitar a ordem da receita:
- Primeiro, os líquidos
- Segundo, os ingredientes secos
- Por último, o fermento

2. Selecionar o ciclo indicado para sua receita (normal, francês, sanduíche, etc.)

3. Selecionar a cor e o tamanho do pão

4. Calcular quantas horas faltam até a hora em que se deseja ter o pão pronto. Por exemplo, se agora são 22 horas e o cliente quiser o pão para as 7 horas, faltam 9 horas. Utilizando as setas, selecionar 9:00 no *display*.

5. Depois de programar o horário, não se esquecer de apertar o botão Iniciar/Parar para ligar a Panificadora *Prime* Britânia. Os dois pontos do *display* começarão a piscar e a Panificadora *Prime* Britânia iniciará a contagem regressiva. O seu pão ficará pronto quando o *display* chegar a 0:00.

Dica: Em dias muito quentes, quando se utilizar o *Timer*, reduzir a quantidade de água em 1 ou 2 colheres de sopa. Isto é para prevenir que a massa cresça somente nas laterais.

ATENÇÃO:

•O fermento NÃO PODE entrar em contato com a água ou com o sal até a hora em que a Panificadora *Prime* Britânia começar a misturar os ingredientes. Fazer um pequeno furo na farinha e acrescentar o fermento dentro dele.

•Não utilizar o *Timer* para preparar receitas que contenham ingredientes que possam estragar em dias quentes, como leite e ovos.

Como acertar o ponto da massa

Um dos segredos mais conhecidos das pessoas que fazem pão à moda antiga é ajustar a consistência da massa enquanto ela está sendo sovada ou amassada. Agora, não é mais necessário sovar a massa. A sua Panificadora *Prime* Britânia faz isso. O acerto do ponto da massa, porém, ainda é o segredo para se obterem os melhores resultados. Esses ajustes se fazem necessários porque fatores como a temperatura, a umidade do ar, a altitude e até a marca da farinha podem alterar o resultado. O usuário, então, deverá seguir as instruções abaixo para ajustar a consistência da massa:

•Passados 5 ou 6 minutos do início do processo, abrir a tampa da Panificadora *Prime* Britânia e observar a consistência da massa. A massa deve estar no formato de uma bola com uma aparência homogênea. Se assim for, fechar a tampa e deixar a Panificadora *Prime* Britânia terminar o processo.
•Se a massa estiver muito mole, ela grudará nas paredes da fôrma de assar. Acrescentar então uma colher (sopa) de farinha ou mais até que a massa fique com o formato de uma bola homogênea.
•Se a massa tiver uma aparência disforme, é porque ela está muito dura. Acrescentar 1 colher (chá) de água ou mais, até obter a consistência correta.

Cuidados especiais

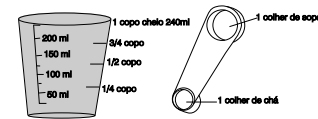
Depois de usar a Panificadora *Prime* Britânia, deixá-la esfriar e passar um pano úmido dentro do forno para remover a sujeira que possa ter caído. A tampa da Panificadora *Prime* Britânia é removível para que a limpeza seja efetiva. Usar apenas pano úmido ou esponja macia com detergente.

Para limpar a fôrma de assar e o batedor, utilizar um pano úmido ou esponja macia. Depois de limpá-la, secá-la bem. Evitar molhar o eixo (na parte de baixo da fôrma de assar), pois ele pode oxidar. Nunca lavar a fôrma de assar na máquina de lavar.

Se surgirem problemas para remover o batedor da fôrma de assar, colocar água quente dentro da fôrma por aproximadamente 15 minutos. Isso irá soltar o batedor.

Falta de Energia Elétrica

Se faltar energia elétrica enquanto a Panificadora *Prime* Britânia estiver trabalhando, o usuário precisará seguir as seguintes instruções quando a energia voltar:
•Se a massa estiver sendo amassada, reiniciar o processo.
•Se a massa já estiver crescida ou crescendo, esperar até que ela cresça e então selecionar o *Ciclo Assar*.
•Caso falte luz por mais de 20 minutos, recomendamos que se elimine a massa e se adicionem ingredientes novos.

Solucionando problemas

Quando o aparelho apresentar problemas, favor verificar estes itens para uma possível solução.

Problema	Solução
Não consigo selecionar. O *display* mostra sempre 0:00	Apertar no botão Iniciar/Parar até que o *display* mostre 3:00
O *display* mostra H:HH	A temperatura interna da Panificadora *Prime* Britânia está muito alta. Deixá-la esfriar por 15 a 20 minutos antes de ligá-la novamente.
Fumaça e cheiro de queimado	Provavelmente algum ingrediente derramou sobre a resistência. Não há razão para preocupações, o cheiro deve desaparecer em poucos minutos. Caso o cheiro persista, desligar a Panificadora e levar o produto a uma *Assistência Técnica Autorizada* Britânia.
A massa não mistura	Verificar se o batedor foi encaixado corretamente na fôrma de assar.
O pão cresceu e depois caiu	Este problema é característico de uma massa muito líquida. Colocar mais farinha da próxima vez, conforme indicado no capítulo *Como Acertar o Ponto da Massa* (página 15).
O pão está muito pesado	Provavelmente a massa está muito dura ou o fermento estragado. Da próxima vez, adicionar maior quantidade de água, conforme sugestão no capítulo *Como Acertar o Ponto da Massa*. Experimentar, também, outro fermento.
O pão cresceu muito	Reduzir a quantidade de fermento em ½ colher (chá)
O pão está muito escuro	Reduzir a quantidade de açúcar em 1 colher (chá) e selecionar a cor do pão em *Claro.*
A casca está muito dura	Selecionar o *Ciclo Sanduíche* (opção 11) no lugar do *Ciclo Normal*.

Índice de receitas

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml
E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.

Pão Rápido
(Ciclo Rápido)

Para pães de 900 g
2 copos (480 ml) de água morna
3 colheres (sopa) de óleo/margarina
2 colheres (sopa) de leite em pó
3 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (chá) de sal
4 ½ copos de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de fermento biológico seco

Modo de Preparo:

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Prime* **Britânia**.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 4 (rápido).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II para pães de 900 g ou 1200 g.
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão Branco Tradicional
(Ciclo Normal ou Sanduíche)

Para pães de 450 g
160ml de água
1 colher (sopa) de margarina
1 colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de leite em pó
1 colher de sopa de açúcar
2 copos (480 ml) de farinha de trigo especial
1 colher (chá) de fermento biológico seco

Para pães de 600 g
1 copo de água (240 ml)
1 colher (sopa) de margarina
1 ½ colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de leite em pó
2 colheres (sopa) de açúcar
3 copos de farinha de trigo especial (720 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml
E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.

Para pães de 900g
1 1/3 copo de água (320 ml)
1 ½ colher (sopa) de margarina
1 ½ colher (chá) de sal
4 colheres (sopa) de leite em pó
2 colheres (sopa) de açúcar
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Prime* **Britânia.**
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal) ou 11 (sanduíche).
5. Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I para pães de 450 g ou 600 g ou II para pães de 900 g ou 1200g.
6. Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão de Leite
(Ciclo Normal ou Sanduíche)

Para pães de 450 g
175ml de leite com 1 ovo (coloque o ovo no recipiente e complete com leite)
1 colher (sopa) de creme de leite
1 colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de açúcar
2 copos (480 ml) de farinha de trigo especial
1 colher (chá) de fermento biológico seco

Para pães de 600 g
1 copo de leite com 1 ovo (240ml - coloque o ovo no recipiente e complete com leite)
1 ½ colher (sopa) de creme de leite
1 ½ colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
3 copos de farinha de trigo especial (720 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco

Para pães de 900 g
1 1/3 copo de leite com 1 ovo (320 ml - coloque o ovo no recipiente e complete com leite)
2 colheres (sopa) de creme de leite
1 ½ colher (chá) de sal

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml
E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.

2 colheres (sopa) de açúcar
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Prime* **Britânia**.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal) ou 11 (sanduíche).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I para pães de 450 g ou 600 g ou II para pães de 900 g ou 1200 g.
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão Branco de Manteiga
(Ciclo Normal ou Sanduíche)

Para pães de 450 g
160 ml de leite com 1 ovo (coloque o ovo no recipiente e complete com leite)
1 colher (sopa) de manteiga
1 ½ colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de açúcar
2 copos (480 ml) de farinha de trigo especial
1 colher (chá) de fermento biológico seco

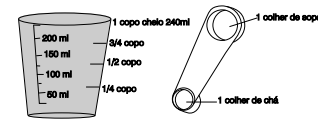
Para pães de 600 g
1 copo de leite com 1 ovo (240 ml - coloque o ovo no recipiente e complete com leite)
1 ½ colher (sopa) de manteiga
1 ½ colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
3 copos de farinha de trigo especial (720 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco

Para pães de 900 g
1 1/3 copo de leite com 1 ovo (320 ml - coloque o ovo no recipiente e complete com leite)
2 colheres (sopa) de manteiga
1 ½ colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml
E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.

Modo de Preparo:

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Prime* **Britânia**.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal) ou 11 (sanduiche).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I para pães de 450 g ou 600 g ou II para pães de 900 g ou 1200 g.
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão de Páscoa
(Ciclo Normal)

Para pães de 900 g
1 ⅓ copo de água (320 ml)
1 ovo
3 colheres (sopa) de manteiga/margarina
1 ½ colher (chá) de sal
7 colheres (sopa) de açúcar
4 copos de farinha de trigo
2 colheres (chá) de fermento biológico seco
1 copo de chocolate meio amargo em barra, cortado em pedaços e passando em farinha de trigo

Modo de Preparo:

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Prime* **Britânia**.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima e reservar o chocolate.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II para pães de 900 g ou 1200 g.
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9. Após o sinal sonoro (bip), esperar bater a massa por aproximadamente 5 minutos, abrir a tampa e adicionar o chocolate picado.
10. Fechar a tampa e a Panificadora continuará o preparo.

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml
E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.

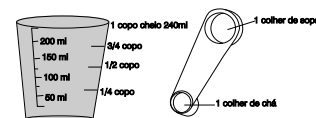
Calda:
½ copo de leite
6 colheres (sopa) de achocolatado
2 colheres (sopa) de açúcar
1 colher de sopa de manteiga / margarina
Preparar a calda e deixe esfriar. Desenformar o bolo ainda quente e regar com a calda
Decorar a gosto

Trança Recheada com Peito de Peru e Provolone
(Ciclo Normal)

Para pães de 900 g
Massa:
1 ovo
1 copo de leite ou 1 copo de água com 3 colheres (sopa) de leite em pó
2 colheres (sopa) de manteiga, margarina ou óleo
1 ½ colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
3 copos de farinha de trigo
1 ½ colher (sopa) de fermento biológico seco

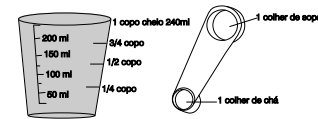
Recheio:
150 g de peito de peru fatiado
150 g de queijo provolone fatiado ou ralado de modo grosso

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Prime* **Britânia**.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto o recheio.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II para pães de 900 g ou 1200 g.
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9. Após o sinal sonoro (bip), deixar a panificadora sovar a massa.
10. Quando terminar de sovar, retirar a fôrma da panificadora, tirar a massa de dentro da fôrma, remover o batedor e dividir a massa em 2 porções.
11. Em superfície untada ou enfarinhada, abrir as porções de massa e formar 2 retângulos.
12. Distribuir o recheio em cada retângulo e reservar um pouco de queijo.
13. Enrolar como rocambole.
14. Enrolar os dois rocamboles de massa para fazer uma trança.
15. Colocar na panificadora, polvilhar com o queijo reservado e deixar completar o ciclo.

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml
E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.

Trança de Frutas
(Ciclo Normal)

Para pães de 900 g
Para a massa:
1 1/3 copo de água
1 ovo
4 colheres (sopa) de manteiga/margarina
1 ½ colher (chá) de sal
8 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (chá) de essência de baunilha
2 colheres (sopa) de leite em pó
4 copos de farinha de trigo
2 colheres (chá) de fermento biológico seco

Para o recheio:
1 ½ copo de frutas cristalizadas
1 colher (sopa) de essência de panetone (opcional)

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Prime* **Britânia.**
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto as frutas.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II para pães de 900 g ou 1200 g.
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9. Após o sinal sonoro (bip) deixar sovar a massa.
10. Quando terminar de sovar, retirar a fôrma da panificadora, tirar a massa, remover o batedor e dividir a massa em 2 porções.
11. Em superfície untada ou enfarinhada, abrir as porções de massa e formar 2 retângulos.
12. Distribuir as frutas em cada retângulo.
13. Enrolar como rocambole.
14. Enrolar os dois rocamboles de massa para fazer uma trança.
15. Colocar a trança na fôrma e recolocar a fôrma na panificadora.
16. Fechar a tampa e deixar completar o ciclo.

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml
E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.

Pão de Cenoura
(Ciclo Normal ou Sanduíche)

Para pães de 450 g
160 ml de água
1 colher (sopa) de manteiga
1 colher (chá) de sal
3 colheres (sopa) de cenoura ralada
1 ½ colher (sopa) de açúcar
2 copos (480 ml) de farinha de trigo especial
1 colher (chá) de fermento biológico seco

Para pães de 600 g
1 copo de água (240 ml)
1 colher (sopa) de manteiga
1 ½ colher (chá) de sal
4 colheres (sopa) de cenoura ralada
2 colheres (sopa) de açúcar
3 copos de farinha de trigo especial (720 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco

Para pães de 900 g
1 1/3 copo de água (240 ml)
1 ½ colher (sopa) de manteiga
1 ½ colher (chá) de sal
5 colheres (sopa) de cenoura ralada
3 colheres (sopa) de açúcar
4 copos de farinha de trigo especial (720 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Prime* **Britânia**.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal) ou 11 (sanduíche).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I (para pães de 450 g ou 600 g) ou II (para pães de 900 g ou 1200 g)
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml
E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.

Pão de Laranja
(Ciclo Normal ou Sanduíche)

Para pães de 450 g
160 ml de polpa de laranja
1 colher (sopa) de margarina
1 ½ colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de açúcar
2 colheres (sopa) de leite em pó
2 copos (480 ml) de farinha de trigo especial
1 colher (chá) de fermento biológico seco

Para pães de 600 g
1 copo de laranja (240 ml)
1 colher (sopa) de margarina
1 ½ colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (sopa) de leite em pó
3 copos de farinha de trigo especial (720 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco

Para pães de 900 g
1 1/3 copo de laranja (320 ml)
1 ½ colher (sopa) de margarina
1 ½ colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
4 colheres (sopa) de leite em pó
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Prime* **Britânia.**
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal) ou 11 (sanduíche).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I para pães de 450 g ou 600 g ou II para pães de 900 g ou 1200 g.
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml
E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.

Pão de Iogurte
(Ciclo Normal ou Sanduíche)

Para pães de 600 g
½ copo de água (120 ml)
½ copo de iogurte (120 ml)
1 colher (sopa) de margarina
1 ½ colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de leite em pó
2 ⅔ copos de farinha de trigo especial (640 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Prime* **Britânia**.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal) ou 11 (sanduíche).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I para pães de 450 g ou 600 g.
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão de Maçã e Canela
(Ciclo Normal ou Sanduíche)

Para pães de 600 g
1 copo de suco de maçã (240 ml)
1 colher (sopa) de margarina
1 ½ colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar mascavo
1 colher (chá) de canela em pó
3 copos de farinha de trigo especial (720 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco

Para pães de 900 g
1 1/3 copo de suco de maçã (320 ml)
1 ½ colher (sopa) de margarina
1 ½ colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar mascavo
1 ½ colher (chá) de canela em pó
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml
E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Prime* **Britânia**.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal) ou 11 (sanduiche)
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I para pães de 450 g ou 600 g ou II para pães de 900 g ou 1200 g.
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão Pesto
(Ciclo Normal ou Sanduíche)

Para pães de 600 g
1 copo de leite com 1 ovo (240 ml)
(colocar o ovo centro do copo e completar o copo com leite)
1 ½ colher (sopa) de azeite de oliva
1 ½ colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
5 colheres (sopa) de manjericão picado
3 copos de farinha de trigo especial (720 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco

Para pães de 900 g
1 1/3 copo de leite com 1 ovo (320 ml)
(colocar o ovo centro do copo e completar o copo com leite)
2 colheres (sopa) de azeite de oliva
1 ½ colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
5 colheres (sopa) de manjericão picado
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Prime* **Britânia**.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal) ou 11 (sanduíche).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I para pães de 450 g ou 600 g ou II para pães de 900 g ou 1200 g.

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml
E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.

6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

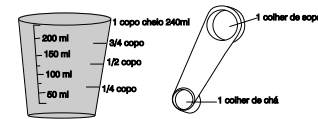
Pão de Requeijão com Cebolinha
(Ciclo Normal ou Sanduíche)

Para pães de 900 g
½ copo de água (120 ml)
1 copo de requeijão
1 ovo
1 ½ colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de margarina
2 colheres (sopa) de açúcar
3 colheres (sopa) de cebolinha verde picada
3 ¾ copos de farinha de trigo especial (900 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Prime* **Britânia**.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal) ou 11 (sanduíche)
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II para pães de 900 g ou 1200 g.
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão Italiano Temperado
(Ciclo Francês)

Para pães de 600 g
1 copo de água (240 ml)
1 ½ colher (sopa) de azeite de oliva
1 ½ colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
1 colher (sopa) de salsa picada
2 colheres (chá) de cebola em flocos
½ colher (chá) de alho em flocos

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml
E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.

1 colher (chá) de manjericão
3 copos de farinha de trigo especial (720 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Prime* **Britânia**.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 2 (francês)
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I para pães de 450 g ou 600 g.
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão Francês
(ciclo Francês)

Para pães de 450 g
160 ml de água
1 colher (sopa) de azeite de oliva
1 colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de açúcar
2 copos (480 ml) de farinha de trigo especial
1 colher (chá) de fermento biológico seco

Para pães de 600 g
1 copo de água (240 ml)
1 colher (sopa) de azeite de oliva
1 ½ colher (chá) de sal
1 ½ colher (sopa) de açúcar
3 copos de farinha de trigo especial (720 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco

Para pães de 900 g
1 1/3 copo de água (320 ml)
1 ½ colher (sopa) de azeite de oliva
1 ½ colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml
E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Prime* **Britânia**.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
    Pressionar o botão OPÇÕES: 2 (francês).
5. Selecionar o tamanho do pão:
    Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I para pães de 450 g ou 600 g ou II para pães de 900 g ou 1200 g.
6. Escolher a cor da casca do pão:
    Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão com Uvas Passa
(Ciclo Normal)

Para pães de 450 g
160 ml de água
1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
1 colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de açúcar
2 copos (480 ml) de farinha de trigo especial
1 colher (chá) de canela em pó
1 colher (chá) de fermento biológico seco
35 g de uvas passa e/ou frutas secas

Para pães de 600 g
1 copo de água (240 ml)
1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
1 ½ colher (chá) de sal
3 colheres (sopa) de açúcar
3 copos de farinha de trigo especial (720 ml)
1 colher (chá) de canela em pó
2 colheres (chá) de fermento biológico seco
35g de uvas passa e/ou frutas secas

Para pães de 900 g
1 1/3 copo de água (320 ml)
1 ½ colher (sopa) de manteiga ou margarina
1 ½ colher (chá) de sal
4 colheres (sopa) de açúcar
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
1 ½ colher (chá) de canela em pó
3 colheres (chá) de fermento biológico seco
70 g de uvas passa e/ou frutas secas

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml
E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.

Modo de Preparo:

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Prime* **Britânia**.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto as uvas passa.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal)
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I para pães de 450 g ou 600 g ou II para pães de 900g ou 1200 g.
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR
9. Após o sinal sonoro (bip), abrir a tampa e adicionar as uvas passa
10. Fechar a tampa e deixar completar o ciclo

Pão Colonial
(Ciclo Normal - Sanduíche)

Para pães de 600 g
1 copo de leite com 1 ovo (240 ml)
(colocar o ovo centro do copo e completar o copo com leite)
1 colher (sopa) de margarina ou manteiga
1 ½ colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
3 copos de farinha de trigo especial (720 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco

Para pães de 900 g
1 1/3 copo de leite com 1 ovo (320 ml)
(colocar o ovo centro do copo e completar o copo com leite)
1 ½ colher (sopa) de margarina ou manteiga
1 ½ colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
4 copos de farinha de trigo especial (720 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco

Modo de Preparo:

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Prime* **Britânia**.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal) ou 11 (sanduíche).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I para pães de 450 g ou 600 g ou II para pães de 900 g ou 1200 g.

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml
E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.

6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão de Centeio
(Ciclo Pão Integral)

Para pães de 600 g
1 copo de água (240 ml)
1 colher (sopa) de margarina
1 ½ colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) açúcar
1 colher (sopa) de leite em pó
2 copos (480 ml) de farinha de trigo especial
1 copo de farinha de Centeio (240 ml)
2 ½ colheres (chá) de fermento biológico seco

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Prime* **Britânia.**
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 3 (pão integral).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I para pães de 450 g ou 600 g ou II para pães de 900 g ou 1200 g.
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Panetone
(Ciclo Normal)

Para panetone de 900 g
1 copo de água
3 gemas
5 colheres (sopa) de mistura para panetone ou
- 9 colheres (sopa) de açúcar
- 5 colheres (sopa) manteiga ou margarina
- 3 colheres (sopa) de leite em pó

2 colheres (chá) de essência de baunilha
2 colheres (chá) de essência de panetone
1 colher (chá) de sal
4 copos de trigo
1 sachê (20 g) de fermento biológico seco
1 copo de uvas passas (reservar)
1 copo de frutas cristalizadas (reservar)

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml
E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.

Modo de Preparo

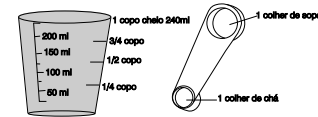
1.Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora Prime **Britânia**.
2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto as frutas cristalizadas e as uvas passas.
3.Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4.Escolher o Ciclo:
Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
5.Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II para pães de 900 g.
6.Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7.Fechar a tampa.
Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
8.Após o sinal sonoro (bip), abrir a tampa e adicionar as frutas cristalizadas e as uvas passa.
9.Fechar a tampa e deixar completar o ciclo.

Pão de Nozes
(Ciclo Normal)

Para pães de 600 g
1 copo de água com 1 ovo (240 ml)
(colocar o ovo dentro do copo e completar com água)
3 colheres (sopa) de margarina
1 ½ colher (chá) de sal
4 colheres (sopa) de açúcar
5 colheres (sopa) de açúcar mascavo
1 colher (chá) de canela em pó
3 copos de farinha de trigo especial (720 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco
¾ de copo de nozes picadas (esperar pelo bip)

Modo de Preparo:

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Prime* **Britânia.**
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto as nozes.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I para pães de 450 g ou 600 g.
6. Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9. Após o sinal sonoro (bip), abrir a tampa e adicionar as nozes.
10. Fechar a tampa e deixar completar o ciclo.

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml
E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.

Pão de Calabresa e Queijo
(Ciclo Normal)

Para pães de 900 g
1 1/3 copo de água (320 ml)
1 colher (chá) de azeite de oliva
1 ½ colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
4 colheres (chá) de leite em pó
3 colheres (chá) de queijo parmesão ralado
½ colher (chá) de alho em flocos
½ colher (chá) de cebola em flocos
½ colher (chá) de orégano
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco
½ copo de calabresa picada (esperar pelo bip)
½ copo de queijo provolone picado (esperar pelo bip)

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Prime* **Britânia.**
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto a calabresa e o queijo provolone.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II para pães de 900 g ou 1200 g.
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9. Após o sinal sonoro (bip), abrir a tampa e adicionar a calabresa e o queijo provolone.
10. Fechar a tampa e deixar completar o ciclo.

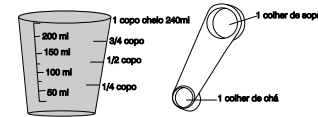
Pão Doce
(Ciclo Pão Doce)

Para pães de 600 g
1 copo de água (240 ml)
1 ½ colher (sopa) de margarina
1 ½ colher (chá) de sal
6 colheres (sopa) de açúcar
4 colheres (sopa) de leite em pó
3 copos de farinha de trigo especial (720 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml
E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Prime* **Britânia**.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 5 (pão doce).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I para pães de 450 g ou 600 g.
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Cuca
(Ciclo Pão Doce)

Para pães de 900 g
1 1/3 copo de água com 2 ovos (320 ml)
(no copo de medidos colocar 2 ovos e completar com água)
2 colheres (sopa) de nata ou margarina
1 ½ colher (chá) de sal
½ colher (chá) de noz-moscada
⅓ copo de açúcar
4 colheres (chá) de leite em pó
4 copos de farinha de trigo especial (960 ml)
2 colheres (chá) de fermento biológico seco

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Prime* **Britânia.**
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto a cobertura.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 5 (pão doce).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II para pães de 900 g ou 1200 g.
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Modo de Preparo da cobertura:
Misturar com a mão a manteiga, o açúcar e a farinha até adquirir consistência de farofa. Quando o *display* da panificadora marcar 1:00, pincelar o ovo sobre a massa crescida e colocar cuidadosamente a farofa sobre a massa. Fechar a tampa e deixar completar o ciclo.

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml
E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.

Pão *Light* de Aveia e Mel
(Ciclo Pão Integral)

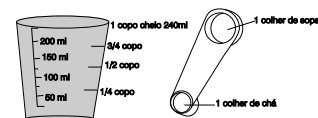
Para pães de 900 g
1 1/3 copo de água (320 ml)
1 ½ colher (sopa) de margarina
1 ½ colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de mel
2/3 copo de aveia (160 ml)
2 ½ copos de farinha de trigo especial (600 ml)
1 copo de farinha de trigo integral
2 ½ colheres (chá) de fermento biológico seco

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Prime* **Britânia.**
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 3 (pão integral).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II para pães de 900 g ou 1200 g.
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão de Trigo *Light*
(Ciclo Pão Integral)

Para pães de 600 g
1 copo de água (240 ml)
1 colher (sopa) de margarina
1 ½ colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) açúcar mascavo
2 copos (480 ml) de farinha de trigo especial (480 ml)
1 copo de farinha de trigo integral (240 ml)
2 ½ colheres (chá) de fermento biológico seco

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Prime*.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 3 (pão integral).
5. Selecionar o tamanho do pão:

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml
E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.

Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I para pães de 450 g ou 600 g.

6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão de Trigo Integral
(Ciclo Pão Integral)

Para pães de 600 g
1 copo de água (240 ml)
1 colher (sopa) de margarina
1 ½ colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) açúcar mascavo
3 copos de farinha de trigo integral (620 ml)
2 colheres (sopa) de farinha de glúten
2 ½ colheres (chá) de fermento biológico seco

Para pães de 900 g
1 1/3 copo de água (320 ml)
1 ½ colher (sopa) de margarina
1 ½ colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) açúcar mascavo
4 copos de farinha de trigo integral (960 ml)
3 colheres (sopa) de farinha de glúten
2 ½ colheres (chá) de fermento biológico seco

Modo de Preparo:

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Prime* **Britânia.**
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 3 (pão integral).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I para pães de 450 g ou 600 g.
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml
E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.

Pão de Milho
(Ciclo Normal)

Para pães de 900 g
200 ml de leite de coco, batido com 2 ovos
3 colheres (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de óleo de soja
3 copos de farinha de trigo (720 ml)
½ xícara de fubá de milho
2 colheres (chá) de sal
2 colheres (sopa) de leite em pó
4 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (sopa) de erva-doce (opcional)
2 ½ colher (chá) de fermento seco biológico

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Prime* **Britânia.**
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II para pães de 900 g ou 1200 g.
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão Rápido de Banana
(Ciclo Rápido)

Para pães de 600 g
1 xícara de banana amassada
2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de açúcar mascavo
2 ovos
4 colheres (sopa) de óleo
50 ml de leite
1 colher (chá) de fermento em pó
1 colher (chá) de bicarbonato
1 colher (chá) de canela em pó
Dica: Se preferir, adicione ½ xícara de nozes picadas.

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml
E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.

Modo de Preparo:

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Prime* **Britânia**.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I para pães de 450 g ou 600 g.
5. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
6. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 4 (rápido).
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão de Banana, Aveia e Castanha
(Ciclo Normal)

Para pães de 600 g
1 xícara de banana nanica amassada
2 ovos
3 colheres (sopa) de margarina
1 xícara de açúcar mascavo
½ xícara de castanha-do-Pará triturada
1 xícara de aveia
1 e ½ xícara de farinha de trigo
½ colher (chá) de sal
1 colher (chá) de canela em pó
1 colher (chá) de bicarbonato
1 colher (sopa) de fermento químico

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Prime* **Britânia.**
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I para pães de 450 g ou 600 g.
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml
E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.

Pão Doce de Coco
(Ciclo Normal)

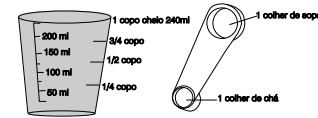
Para pães de 600 g
½ copo de água, completado com mais meio de leite de coco de garrafinha
2 colheres (sopa) de margarina
1 colher (chá) de sal
4 colheres (sopa) de coco ralado
8 colheres (sopa) de açúcar
3 copos de farinha de trigo
2 colheres (chá) de fermento biológico seco

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Prime* **Britânia.**
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I para pães de 450 g ou 600 g.
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão de Gergelim
(Ciclo Normal)

Para pães de 600 g
½ copo de leite completo com ½ copo de água
3 colheres (sopa) de margarina
2 colheres (chá) de sal
1 colher (sopa) de açúcar
1 colher (chá) de leite em pó
3 copos de farinha de trigo
2 colheres (chá) de fermento biológico seco
½ copo de gergelim torrado

Para pães de 1200 g
1 copo de leite completo com 1 copo de água
6 colheres (sopa) de margarina
3 colheres (chá) de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (chá) de leite em pó
6 copos de farinha de trigo

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml
E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.

4 colheres (chá) de fermento biológico seco
½ copo de gergelim torrado

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Prime* **Britânia**.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto o gergelim.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I para pães de 450 g ou 600 g ou II para pães de 900 g ou 1200 g.
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9. Após o sinal sonoro (bip), abrir a tampa e adicionar o gergelim.
10. Fechar a tampa e deixar completar o ciclo.

Pão de Abóbora e Centeio
(Ciclo Normal)

Para pães de 600 g
1 copo de abóbora japonesa cozida e amassada
1 ovo
1 colher (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (chá) de sal
1 copo de farinha de centeio
2 copos (480 ml) de farinha de trigo
1 colher (chá) de melhorador
2 colheres (chá) de fermento seco instantâneo

Dica: Pode ser feito também com farinha de trigo integral ou aveia no lugar do centeio, ou apenas com farinha branca.

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Prime* **Britânia**.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I para pães de 450 g ou 600 g.
6. Escolher a cor da casca do pão:

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml
E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.

Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.

7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Pão Ultra Rápido 600 g
(Ciclo Ultra Rápido I)

1 copo de água morna
2 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (sopa) de leite em pó (opcional)
2 colheres (sopa) de margarina ou óleo
1 colher (chá) de sal
3 copos de farinha de trigo
1colher de sopa de fermento biológico seco

Modo de Preparo:
PARA OBTER MELHOR RESULTADO - SELECIONAR A COR DA CASCA "ESCURA".
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora *Prime* **Britânia**.
2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3.Recolocar a forma de assar na panificadora.
4.Escolher o Ciclo:
Pressionar o botão OPÇÕES: 6 (ultra rápido I).
5.Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura
6.Fechar a tampa.
7.Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Dica:
Nos primeiros 6 minutos pode-se abrir a tampa e verificar o ponto da massa que deverá estar uma bola homogênea, sem grudar da fôrma. Se estiver muita dura adicionar 1 colher (sopa) de água. Se estiver mole, não formará a bolinha; então adicionar um pouco mais de trigo. Fechar a tampa e não voltar a abrir até o final do preparo do pão.

Pão Ultra Rápido 900 g
(Ciclo Ultra Rápido II)

2 copos (480 ml) de água morna
3 colheres (sopa) de açúcar
3 colheres (sopa) de leite em pó (opcional)
3 colheres (sopa) de margarina ou óleo
2 colheres (chá) de sal
5 copos de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de fermento biológico seco

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml
E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.

PARA OBTER MELHOR RESULTADO - SELECIONAR A COR DA CASCA "ESCURA".

Modo de Preparo:
1.Retirar a forma de assar de dentro da Panificadora *Prime* **Britânia**.
2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3.Recolocar a forma de assar na panificadora.
4.Escolher o Ciclo:
Pressionar o botão OPÇÕES: 7 (ultra rápido I).
5.Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura
6.Fechar a tampa.
Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Dica:
Nos primeiros 6 minutos pode-se abrir a tampa e verificar o ponto da massa que deverá estar uma bola homogênea, sem grudar da fôrma. Se estiver muita dura adicionar 1 colher (sopa) de água. Se estiver mole, não formará a bolinha; então adicionar um pouco mais de trigo.
Fechar a tampa e não voltar a abrir até o final do preparo do pão.

Bolo Formigueiro
(Ciclo rápido ou normal)

1 copo de água
3 colheres (sopa) de leite em pó
3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
3 ovos
1 ½ copo de açúcar
1 copo de amido de milho
3 copos de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de fermento em pó químico – reservar
1/3 de copo de chocolate granulado – reservar

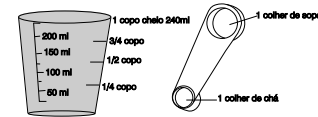
Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Prime* **Britânia**.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima reservando o fermento e o chocolate
3. Escolher o Ciclo:
Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal) ou 4 (rápido).
4. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
5. Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura
6. Fechar a tampa.
7. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
8. Após o sinal sonoro (bip), abrir a tampa e adicionar o chocolate e o fermento.
9. Fechar a tampa e deixar a panificadora completar o ciclo
10. Aguardar esfriar para desenformar o bolo.

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml
E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.

Bolo de Coco
(Ciclo Rápido)

Para pães de 900 g
1 1/3 copo de água
4 colheres (sopa) de leite em pó
3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
3 ovos
1 pacote de 100 g coco ralado
1 copo de amido de milho
3 copos de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de fermento em pó químico
Leite condensado para cobertura

Modo de Preparo:
1. Hidratar o coco com 1 copo de leite morno.
2.Reservar 4 colheres (sopa) para a cobertura, misturando com ½ lata/caixa de leite condensado.
3. Na fôrma da Panificadora *Prime* **Britânia** colocar na ordem abaixo:
· Água
· Ovos
· Manteiga ou margarina
· Açúcar
· Leite em pó
· Amido de milho
· Farinha de trigo
· Coco ralado
4. Escolher o Ciclo:
Pressionar o botão OPÇÕES: 4 (rápido).
5. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora *Prime* **Britânia**.
6. Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9. Após + ou – 12 min. A massa bate pela segunda vez. Adicionar o fermento.
10. Fechar a tampa da Panificadora *Prime* **Britânia** e deixar completar o ciclo.
11. Distribuir a cobertura de leite condensado e coco.

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml
E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.

Bolo Salgado
(Ciclo rápido)

Para pães de 900 g
3 ovos
1 copo de leite
½ copo de óleo
1 colher (chá) de sal
1 copo de amido de milho
2 copos (480 ml) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó químico - reservar
1 gomo de lingüiça calabresa cortada em fatias – reservar
1 colher (sopa) de orégano ou 2 colheres (sopa) de queijo ralado (opcional)

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma da panificadora e colocar os 5 primeiros ingred entes .
2. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora *Prime* **Britânia**.
3. Escolher o Ciclo:
Pressionar o botão OPÇÕES: 4 (rápido).
4. Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: C ara, Média ou Escura
5. Fechar a tampa.
6. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
7. Após + ou – 10 a 12 min. A massa bate pela segunda vez. Adicionar o fermento.
8. Quando o *display* mostrar 1:00 abrir a tampa e colocar suavemente as fatias de calabresa. Cobr r com orégano ou queijo parmesão ralado.

Bolo de Chocolate
(Ciclo Normal)

Para pães de 600 g
200ml de margarina
2 ovos
1 copo (240 ml) de açúcar
200 ml de leite
1 ½ copo de farinha de trigo
1 colher (chá) de fermento químico
150 ml de chocolate ou achocolatado
1 pitada de sal

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Prime* **Britânia.**
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml
E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.

Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção I para pães de 450 g ou 600 g ou II para pães de 900 g ou 1200 g.

6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

Trança Recheada com Cocada

(Ciclo Normal)

Para pães de 900 g

Para a massa:

1 copo de água
1 ovo
3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
1 colher (chá) de sal
6 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (chá) de essência de baunilha
2 colheres (sopa) de leite em pó
3 copos de farinha de trigo
1 ½ colher (chá) de fermento biológico seco

Para o recheio:

1 pacote de 100 g de coco ralado
1 copo de água com 3 colheres (sopa) de leite em pó
6 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de amido de milho
Cravo-da-índia - a gosto

Modo de Preparo do recheio:

Em uma panela colocar o coco a água o leite em pó e o açúcar, misturar e cozinhar por + ou 15 min. Acrescentar amido de milho dissolvido em 2 colheres de água, deixar ferver mais alguns minutos. Reservar deixando esfriar

Modo de Preparo da massa:

1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Prime* **Britânia**.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 1 (normal).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II para pães de 900 g ou 1200 g.
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml
E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.

9. Após o sinal sonoro (bip), deixar sovar.
10. Quando terminar de sovar, retirar a fôrma da panificadora, tirar a massa de dentro da fôrma, remover o batedor e dividir a massa em 2 porções.
11. Em superfície untada ou enfarinhada, abrir as porções de massa e formar 2 retângulos.
12. Distribuir a cocada em cada retângulo.
13. Enrolar como rocambole.
14. Enrolar os dois rocamboles de massa para fazer uma trança.
15. Colocar na panificadora, polvilhar com o queijo reservado e deixar completar o ciclo.
16. Fechar a tampa e deixar completar o ciclo.

OBS.: *se desejar reserve 2 colheres (sopa) de coco ralado, misturar com 2 colheres (sopa) de açúcar e polvilhar sobre o pão (antes de assar).*

Bolo de Aipim com Coco
(Ciclo Rápido)

Para pães de 900 g

1 copo de margarina ou manteiga.
1 lata de leite moça, a mesma medida de leite.
3 ovos.
1 pacote de 100 g de coco ralado desidratado.
500g de mandioca crua ralada.
2 copos (480 ml) de trigo.
1 colher (chá) de sal.
2 colheres (chá) de fermento em pó químico-reservar.

Modo de Preparo:

Hidratar o coco com 1 xícara de leite ou água MORNA
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Prime* **Britânia**.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 4 (rápido).
5. Selecionar o tamanho do pão:
   Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II para pães de 900 g ou 1200 g.
6. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7. Fechar a tampa.
8. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
9. Quando a Panificadora *Prime* **Britânia** bater a massa pela segunda vez adicionar o fermento, fechar a tampa e deixar completar o ciclo.

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml
E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.

Bolo de Limão
(Ciclo Rápido)

Para pães de 900 g

1 copo de leite
4 colheres (sopa) de suco de limão (2 para a massa e 2 para a cobertura)
2 colheres (sopa) de raspas da casca do limão (1 para a massa e 1 para a cobertura)
03 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
02 ovos
1 copo de açúcar
1 copo de amido de milho
2 copos (480 ml) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó químico-reservar.

Modo de Preparo:

1.Reservar 2 colheres (sopa) do suco de limão e 1 colher (sopa) das raspas misturando com 5 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro reservando para a cobertura
2.Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Prime* **Britânia**.
3.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
4.Recolocar a fôrma de assar no panificadora.
5.Escolher o Ciclo:
Pressionar o botão OPÇÕES: 4 (rápido).
6.Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II para pães de 900 g ou 1200 g.
7.Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
8.Fechar a tampa.
9.Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
10.Quando a Panificadora *Prime* **Britânia** bater a massa pela segunda vez adicionar o fermento, fechar a tampa e deixar completar o ciclo.
11.Esperar esfriar, desenformar e colocar a cobertura.

Bolo de Laranja
(Ciclo Rápido)

Para pães de 900 g

Ingredientes e Modo de Preparo:
01 copo de suco de laranja
03 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
02 ovos
1 copo de açúcar
2 colheres (sopa) de leite em pó

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml
E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.

1 copo de amido de milho
2 copos (480 ml) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó químico reserve.

Modo de Preparo:

1.Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Prime* **Britânia**.
2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3.Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4.Escolher o Ciclo:
Pressionar o botão OPÇÕES: 4 (rápido).
5.Selecionar o tamanho do pão:
Pressionar o botão QUANTIDADE DA MASSA e escolher a opção II para pães de 900 g ou 1200 g.
6.Escolher a cor da casca do pão:
Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
7.Fechar a tampa.
8.Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
7.Quando a Panificadora *Prime* **Britânia** bater a massa pela segunda vez adicionar o fermento, fechar a tampa e deixar completar o ciclo.
9.Esperar esfriar, desenformar e colocar a cobertura.

Dica:

Misturar 2 colheres (sopa) de suco de laranja com 4 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro. Colocar sobre o bolo ainda quente. Deixar esfriar e desenformar.

Geléia de Morango
(Ciclo Geléia)

1 ½ copo de morangos frescos cortados
1 copo de açúcar
2 colheres (chá) de suco de limão

Modo de Preparo:

1.Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Prime* **Britânia**.
2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3.Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4.Escolher o Ciclo:
Pressionar o botão OPÇÕES: 9 (geléia).
5. Fechar a tampa.
6. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml
E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.

Geléia de Laranja
(Ciclo Geléia)

3 laranjas grandes
1 limão
1 1/4 copo de açúcar
Retirar a casca de uma laranja e de um limão e picar bem. Jogar as cascas das outras laranjas fora. Cortar as frutas descascadas em pedaços pequenos.

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Prime* **Britânia.**
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 9 (geléia).
5. Fechar a tampa.
6. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.

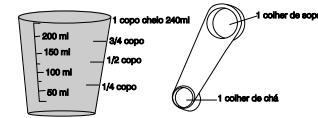
O Básico das Massas

Utilizar a sua Panificadora *Prime* **Britânia** para preparar massas que serão depois manipuladas e assadas em um forno convencional. Ver abaixo algumas instruções gerais sobre o preparo das massas.

1.Selecionar o ciclo Massa conforme indicado.
2.Apertar o botão Iniciar/Parar.
3.Quando a massa estiver pronta será ouvido um *bip* e o *display* mostrará 0:00
4.Cobrir uma superfície lisa com farinha. Usando uma espátula de borracha, remover a massa da fôrma de assar e colocar sobre a superfície. Amassar com a mão para tirar todo o ar.
5.Modelar a massa da fôrma que o usuário preferir: bolinhos, rosquinhas e outros.
6.Colocar a massa modelada em uma fôrma de assar convencional untada. Cobrir e deixar crescer por aproximadamente uma hora.
7.Assar conforme indicado na receita. Retirar do forno e deixar descansar ou servir quente.

Coberturas:
Depois de deixar os bolinhos/rosquinhas crescerem, aplicar a cobertura desejada, usando um pincel conforme indicado na receita.
Cobertura com ovo: Misturar um ovo com uma colher (sopa) de água ou leite.
Cobertura com gema de ovo: Misturar uma gema de ovo e uma colher de água ou leite.

Para reduzir o tempo de crescimento da massa salgada, aquecer o forno do seu fogão por 5 minutos e depois desligar. Modelar a massa e colocar em uma fôrma conforme instruções e cobrir com um pano limpo. Colocar a massa no forno desligado até que ela tenha dobrado de tamanho. Isto reduzirá o tempo de crescimento em aproximadamente meia hora.

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml
E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.

Massa para Pizza
(Ciclo Massa)

Para pães de 600 g
1 copo de água
½ colher (chá) de sal
2 colheres (sopa) de azeite de oliva ou vegetal
3 copos de farinha de trigo especial
1 ½ colher (chá) de fermento biológico seco

Para pães de 900 g
1 1/3 copo de água
3/4 de colher (chá) de sal
3 colheres (sopa) de azeite de oliva ou vegetal
4 copos de farinha de trigo especial
2 ½ colheres (chá) de fermento biológico seco

1.Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Prime* **Britânia**.
2.Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3.Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4.Escolher o Ciclo.
5.Pressionar o botão OPÇÕES: 8 (massa).
6.Fechar a tampa e pressionar o botão Iniciar/Parar.
7.Quando a massa estiver pronta, retirá-la da fôrma de assar e colocar a massa dentro de uma fôrma de pizza untada e modelar com as mãos ou com um garfo. Deixar crescer por 10 minutos. Aquecer o forno do fogão. Colocar o molho sobre a massa e depois acrescentar os outros ingredientes. Deixar no forno aproximadamente 20 minutos ou até a massa ficar dourada.

Massa Caseira
(Ciclo Massa)

2 copos (480 ml) de farinha de trigo especial
1 copo de farinha de semolina (trigo especial)
1 colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de azeite de oliva ou vegetal
35 ml de água

Modo de Preparo:
Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Prime* **Britânia** e adicionar todos os ingredientes na ordem acima. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora *Prime* **Britânia**. Selecionar o ciclo massa. Fechar a tampa e pressionar o botão Iniciar/Parar.
Quando a massa estiver pronta, retirá-la da fôrma de assar e colocar em uma superfície coberta com uma fina camada de farinha.
Enrolar a massa e cortar em tiras finas. Cozinhar em água fervente de 10 a 15 minutos.

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml
E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.

Massa com Ovos
(Ciclo Massa)

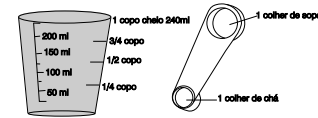
2 copos (480 ml) de farinha de trigo especial
2 copos (480 ml) de farinha de semolina (trigo especial)
1 colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de azeite de oliva ou vegetal
4 ovos grandes, batidos
2 colheres (sopa) de água

Modo de Preparo:
Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Prime* **Britânia** e adicionar todos os ingredientes na ordem acima. Recolocar a fôrma de assar na Panificadora *Prime* **Britânia**. Selecionar o ciclo massa. Fechar a tampa e pressionar o botão Iniciar/Parar.
Quando a massa estiver pronta, retirá-la da fôrma de assar e colocar em uma superfície coberta com uma fina camada de farinha.
Enrolar a massa e cortar em tiras finas. Cozinhar em água fervente de 10 a 15 minutos.

Rolinhos com Mel e Trigo
(Ciclo Massa)

1 copo de água
1 colher (chá) de sal
1/4 copo de mel
1 ovo
2 copos (480 ml) de farinha de trigo especial
1 ¼ copo de farinha de trigo integral
2 colheres (chá) de fermento biológico seco

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Prime* **Britânia**.
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 8 (massa).
5. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
6. Fechar a tampa.
7. Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
8. Quando a massa estiver pronta, retirar a massa da fôrma e moldar conforme desejar.
9. Levar ao forno convencional (180ºC), de 25 a 30 minutos.

PARA FARINHA DE TRIGO, UTILIZAR O COPO BRITÂNIA CHEIO 240 ml
E A COLHER MEDIDORA BRITÂNIA.

Focaccia
(Ciclo Massa)

Massa:
1 copo de água
1 colher (chá) de sal
3 colheres (sopa) de azeite de oliva
1 dente de alho amassado
1 ½ colher (chá) de alecrim
3 copos de farinha de trigo especial
2 colheres (chá) de fermento biológico seco

Cobertura:
1 ½ colher (sopa) de azeite de oliva
½ copo de tomates secos
⅓ copo de queijo parmesão ralado

Modo de Preparo:
1. Retirar a fôrma de assar de dentro da Panificadora *Prime* **Britânia.**
2. Adicionar todos os ingredientes na ordem acima, exceto os ingredientes da cobertura.
3. Recolocar a fôrma de assar na panificadora.
4. Escolher o Ciclo:
   Pressionar o botão OPÇÕES: 8 (massa).
5. Escolher a cor da casca do pão:
   Pressionar o botão COR e escolher as opções: Clara, Média ou Escura.
6. Fechar a tampa.
   Pressionar o botão INICIAR/PARAR.
7. Quando a massa estiver pronta, retirar da fôrma e colocar em uma assadeira
8. Untada, cobrir com um pano e deixar descansar por 30 minutos.
9. Com os dedos, fazer cavidades a cada 2 cm em toda a massa.
10. Pincelar o azeite de oliva sobre a massa, colocar os tomates e o queijo parmesão nas cavidades.
11. Aquecer o forno convencional (200°C) e assar de 15 a 20 minutos, ou até a borda da massa dourar.
12. Deixar esfriar e cortar antes de servir.